

REVUE DE VITICULTURE

R. B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 13 AVRIL — N° 2337 —

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XC | N° 2.337 | Paris, 13 Avril 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32
Compte Chèques postaux : Paris 609-05



APÉRITIF A LA GENTIANE
POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?
PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.
PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.
PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.
"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.
L'AMIE DE L'ESTOMAC
SUZE
N° 941


PULVÉRISATION
POUDRAGE
vignes
arbres fruitiers
pommes de terre
céréales. betteraves
fleurs. badigeonnage
AVEC LES APPAREILS
BERTHOUD
BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE


IL GÈLERA CETTE NUIT?... JE NE M'EN FAIS PAS!
J'AI LES FUMIGÈNES RUGGIERI
0°

46e Année. - Tome XC N° 2.337 Paris, 13 Avril 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

CÉRÉMONIE COMMÉMORATIVE DE PIERRE VIALA A L'INSTITUT AGRICOLE DE MAISON CARRÉE (ALGÉRIE)

Le mois de mars, anniversaire de la disparition de Pierre Viala, n'est pas revenu pour la troisième fois sans que ses amis fidèles aient marqué, par une cérémonie solennelle, la constance de leurs regrets et de leur admiration.

Une grande joie, pour le Comité d'action de la Société des amis de Pierre Viala, a été causée, l'an dernier, dès après la belle cérémonie du 13 mars 1938 à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier par la proposition, faite spontanément par les viticulteurs algériens, d'organiser la cérémonie commémorative de 1939 chez eux, et plus précisément à l'Institut agricole de Maison-Carrée. Les groupements professionnels viticoles, les associations d'ingénieurs agronomes, agricoles et agrias, le Directeur et le personnel enseignant de l'Institut, le Maire d'Alger et le Gouverneur général de l'Algérie ont tout mis en œuvre pour que cette manifestation fût digne de ses devancières (celle de 1937 à l'Institut National Agronomique, celle de 1938 à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier), digne aussi de l'œuvre réalisée par Pierre Viala.

Ces efforts généreux ont été couronnés d'un succès parfait. Par l'affluence, par l'importance des situations occupées par les personnalités présentes, le dimanche matin 26 mars, à l'entrée des amphithéâtres de l'Institut dans un cadre élégant et pittoresque, par la haute qualité des allocutions prononcées, par la belle tenue des jeunes auditeurs, la cérémonie de 1939 a prouvé, elle aussi, que les nobles sentiments d'estime et de reconnaissance restent vivants au cœur du monde viticole. Le temps générateur d'oubli, la jalousie mesquine, l'ignorance et l'incompréhension ne réussiront pas, tant que vivra la Société des amis de Pierre Viala, à ruiner l'édifice construit par le maître disparu.

Ce que l'Algérie doit à Pierre Viala, M. le Gouverneur général Lebeau l'a rappelé en termes fort élogieux ; nous reproduirons son discours. Suivant le programme établi par le Comité d'organisation présidé par M. Frédéric Saliba (dont Henri Roseau a été le collaborateur actif et dévoué), c'est M. Emile Vivet, Inspecteur général honoraire de l'Agriculture, qui a présenté l'aspect technique de l'influence de Pierre Viala sur la création et la défense du vignoble algérien ; on lira plus loin sa lumineuse communication. Nous reproduirons bientôt les remarquables allocutions de M. Pierre Berthault (notre ami), au nom de l'Académie d'Agriculture de France, et de M. le Dr Edmond Sergent, au nom de l'Académie des Sciences. Les discours émouvants de M. Saliba, de M. le Directeur Barbut, de M. A. Rozis, Maire d'Alger, de M. le Gouverneur général Lebeau auront leur place dans le compte rendu fidèle d'une très belle manifestation, qui a laissé à tous une impression salutaire.

A l'heure où les forces mauvaises menacent la civilisation et l'humanité elle-même, il est bon que les sentiments généreux s'expriment librement : reconnaissance, justice rendue à un grand savant, admiration et désir de continuer une œuvre méritoire, tout ce qui donne sa douceur et son prix, en somme, au culte du souvenir.

P. MARSAIS.

CE QUE L'ALGÉRIE DOIT A PIERRE VIALA

L'ŒUVRE VITICOLE DE PIERRE VIALA ET SES APPLICATIONS A L'ALGERIE

C'est avec une vive émotion qu'à la demande du Comité d'Organisation de la cérémonie d'aujourd'hui, je vais tenter de faire l'exposé de l'œuvre du grand savant que fut Pierre Viala, dont la mort a douloureusement été ressentie dans tous les milieux scientifiques et agricoles du monde entier.

Je ne puis traduire comme je le désirerais la profonde admiration que je ressens en remémorant l'œuvre gigantesque accomplie par Pierre Viala. Mais c'est en disciple fervent de ce Grand Maître de la Viticulture que, parmi les multiples travaux et recherches qu'il a poursuivis pendant plus de cinquante années, je vais rappeler quelques-uns de ceux d'un intérêt primordial et qui sont à l'origine de perfectionnements importants apportés à la culture de la vigne.

Appartenant à une lignée de vignerons de l'Hérault, Pierre Viala a été,

pendant sa jeunesse, témoin de la gravité des épreuves occasionnées par l'invasion phylloxérique et les diverses maladies qui, à cette époque, s'étaient abattues sur le vignoble du Midi de la France. C'est à cette origine que semble due l'orientation donnée à ses recherches, toujours entreprises, ainsi qu'il est facile de le constater, avec la préoccupation constante de trouver des solutions pratiques.

Pierre Viala entra en 1878 à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, où il fut le camarade de promotion de notre estimé Président de la Société des Agriculteurs d'Algérie, M. Frédéric Saliba, avec lequel il a entretenu sans cesse les relations les plus amicales jusqu'à sa disparition.

Nommé titulaire en 1886 de la chaire de viticulture de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Pierre Viala fut, peu de temps après, chargé par le Ministre de l'Agriculture d'une mission ayant pour objet l'étude, dans leur habitat aux Etats-Unis, des vignes sauvages et des vignes cultivées.

Cette mission fut des plus fécondes en résultats. En effet, grâce à ses admirables facultés d'observation, Pierre Viala a réussi à dégager de ses constatations les règles dont l'application a permis d'entreprendre, avec plein succès, la reconstitution du vignoble par le greffage sur des plants présentant une résistance suffisante au phylloxéra et s'adaptant aussi parfaitement que possible aux différents terrains.

A l'époque où il accomplissait sa mission aux Etats-Unis, les viticulteurs des Charentes et de la Champagne étaient en butte aux pires difficultés, du fait qu'aucun des porte-greffes d'un emploi courant, dont on disposait alors, n'offrait une résistance suffisante pour supporter les doses élevées de calcaire que contenaient les terrains des vignobles à reconstituer dans ces régions.

Au cours de sa mission, Pierre Viala eut la bonne fortune de découvrir, dans les terrains crétacés du Texas, des espèces de vignes s'y développant à l'état sauvage et dont l'une d'elles, le Vitis Berlandieri, devait permettre de reconstituer avec succès les terrains contenant une proportion élevée de calcaire.

Il apporta en France des boutures et des graines de cette espèce de vigne, quelques-unes de ces variétés furent sélectionnées et se comportèrent bien en terrains calcaires. Mais ces variétés de Berlandieri ainsi obtenues étaient d'une multiplication difficile, leur reprise au bouturage était faible et constituait un obstacle à leur utilisation pratique.

Fort heureusement, grâce à l'hybridation, il a été possible, en croisant le Berlandieri avec le Riparia, le Rupestris et le Vinifera, d'obtenir des hybrides présentant les qualités principales du Berlandieri et reprenant de bouture dans une proportion suffisante. Ce sont ces hybrides qui ont permis aux viticulteurs des régions à terrains calcaires de reconstituer leurs vignes avec sécurité et d'en obtenir de bonnes récoltes.

Les méthodes adoptées pour la reconstitution du vignoble ont été établies à la suite des recherches et des travaux de savants français parmi lesquels il faut citer Louis Ravaz, G. Foëx, Planchon, Millardet et plus particulièrement Pierre Viala, dont le nom restera attaché à la réputation de l'un des artisans les plus émérites de cette œuvre admirable. Ces méthodes n'ont pas seulement été adoptées en France, mais dans tous les pays viticoles du globe, au fur et à mesure que leurs vignobles étaient attaqués par le phylloxéra.

Il en a été de même en Algérie, lorsque la lutte contre le phylloxéra par le système des traitements d'extinction au sulfure de carbone dut être abandonnée pour entreprendre la plantation de vignes greffées sur plants américains.

C'est à Pierre Viala que le Gouvernement général de l'Algérie eut l'heureuse idée de faire appel en 1900 en vue d'indiquer aux viticulteurs des régions trop contaminées par l'insecte dévastateur pour que la lutte puisse y être continuée, la marche à suivre pour reconstituer leurs vignobles sur des bases solides et avec la certitude d'une complète réussite.

Au cours des visites qu'il effectua dans les centres viticoles de ces régions de l'Algérie, il donna des conseils précieux aux colons, relativement au choix des porte-greffes à employer dans les différentes natures de terrains et aux procédés de multiplication à adopter de préférence.

Ces conseils, d'une portée pratique considérable, ont été recueillis fidèlement et réunis dans une brochure par Roger Marès, délégué régional du Service phylloxérique, qui fut l'un des créateurs et le premier directeur de l'Institut Agricole d'Algérie et auprès duquel j'ai eu la bonne fortune d'avoir été appelé en 1902 pour diffuser chez les viticulteurs algériens les principes de cette initiation à la reconstitution du vignoble.

Les directives données par ce grand Savant ont permis à tous ceux qui les ont suivies de réaliser avec pleine et entière réussite la reconstitution de leurs vignes phylloxérées.

Aussi l'Algérie fit-elle à nouveau appel à la haute compétence de Pierre Viala lorsqu'en 1910 il fallut entreprendre dans le département d'Alger, resté indemne de phylloxéra jusqu'en 1907, la reconstitution des vignes françaises existantes, par des plants greffés sur américains, rendue indispensable en présence des progrès rapides du fléau dévastateur dans les vignobles de la région algéroise. Aux viticulteurs de cette région, il renouvela les excellents conseils qu'il avait donnés lors de sa mission précédente ; il insista plus particulièrement sur les avantages qu'ils auraient à faire un large emploi, dans les terrains appropriés, des hybrides de Berlandiéri qui, comme on le sait, communiquent aux greffons des qualités remarquables de productivité et de précocité.

Les viticulteurs algériens qui ont commencé à reconstituer leurs vignes, pour la première fois, il y a plus de vingt-cinq ans, procèdent, depuis quelques années, au renouvellement de celles de ces plantations trop âgées. Comme le leur avait si judicieusement recommandé Pierre Viala, ils font une place de plus en plus grande, dans ces plantations de remplacement, aux hybrides de Berlandiéri, dont ils ont reconnu les mérites, tant au point de vue de l'action favorable sur la qualité des produits que de la résistance à la sécheresse des greffons qui leur sont associés.

C'est donc au grand Savant, dont nous honorons la mémoire aujourd'hui, que l'Algérie doit d'avoir pu, non seulement conserver, mais étendre son vignoble et, de plus, de produire chaque année une quantité très importante de vins d'excellente qualité.

***

L'œuvre féconde de Pierre Viala s'est étendue aussi à l'étude des ennemis de la vigne et des moyens de les combattre.

Alors qu'il était répétiteur du cours de viticulture à l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier, il publiait en 1885, un ouvrage sur les « Maladies de la Vigne ». Cet ouvrage resté classique, fit à l'époque, l'objet d'une appréciation des plus élogieuses de Prillieux à la Société Nationale d'Agriculture de France.

Dès 1888, il inaugurait contre le mildiou de la vigne la méthode de traitement aux liquides et poudres combinés, adoptée par de nombreux viticulteurs algériens et mise en pratique chaque fois que cette maladie menace d'envahir les grappes.

Par la suite, Pierre Viala a entrepris des recherches sur l'anthracnose maculée, le pourridié ou blanc des racines, l'apoplexie parasitaire ou « Esca » et sur bien d'autres maladies de moindre importance. Enfin, il a consacré les dernières années de sa vie à l'étude du court-noué, maladie dont l'extension n'est pas sans préoccuper les viticulteurs de plusieurs pays d'Europe et plus particulièrement ceux du Midi de la France. Avant de disparaître de ce monde, il a été le premier à montrer qu'il existait un court-noué provoqué par un champignon microscopique dénommé par lui *Pumilus medullæ*.

Ses travaux sur les maladies de la vigne constituent une des parties les plus originales et les plus importantes de son œuvre scientifique, mais l'on est frappé par ce fait qu'il a toujours entrepris ses recherches avec la préoccupation constante de trouver et de mettre au point des procédés de lutte contre ces maladies. Les moyens de lutte restèrent toujours son objectif en cette matière et il fut assez heureux pour pleinement l'atteindre vis-à-vis de plusieurs de ces maladies.

Ainsi, par exemple, après avoir constaté dans son laboratoire que les sels d'arsenic ajoutés à ses cultures pures du champignon de l'Esca en paralysaient le développement, il conseilla l'emploi des produits arsénicaux solubles, appliqués en traitement d'hiver sur les souches, pour enrayer le développement dudit champignon. La maladie de l'apoplexie parasitaire ou « Esca » étant très répandue en Algérie dans les vignes âgées, les viticulteurs commencent à appliquer le traitement préconisé par Pierre Viala, ce qui leur permettra de prolonger de façon sensible la durée de leurs vignes.

En sus des maladies de la vigne, Pierre Viala s'est intéressé aussi à la recherche des moyens de lutte efficaces contre les insectes ravageurs de la vigne et plus particulièrement contre l'Eudémis, ce petit papillon bien connu des viticulteurs de la région algéroise, qui provoque la pourriture des grappes et qui certaines années, est la cause de dégâts importants dans les vignobles de cette région. Il a précisé le rôle des traitements à l'arséniate de plomb contre cet insecte et l'époque à laquelle ils doivent être appliqués, ainsi que les traitements complémentaires à la nicotine, au pyrèthre, etc...

Dans un autre ordre d'idées, Pierre Viala a réalisé une série de travaux et d'études d'une importance considérable sur les cépages ou variétés qui entrent dans la composition des vignobles du monde entier.

Il publiait, dès 1886, une monographie des hybrides Bouschet, hybrides teinturiers donnant des vins très colorés et dont il signalait que l'un d'eux, l'Alicante Bouschet, à débourrement assez tardif et à maturité très précoce, était

appelé à rendre des services en Algérie pour la production des vins de coupage et des vins primeurs, ce qui s'est pleinement confirmé.

Peu après, il commençait la publication qui devait se poursuivre pendant dix années, de l'Ampélographie, grand ouvrage en sept volumes formant un total de 3.200 pages et illustré par 580 planches coloriées, exécutées par des artistes de grand talent. Cet ouvrage, dans lequel les cépages ont été décrits par les spécialistes ampélographes les plus réputés de chaque pays viticole du globe, a exigé de Pierre Viala une somme de travail considérable et de Vermorel, qui s'est chargé de l'exécution matérielle, un important sacrifice financier. Il constitue un traité de viticulture universelle dans lequel les cépages indigènes d'Algérie sont décrits par le regretté Dr Trabut.

Comme complément de cette publication, Pierre Viala obtenait des collaborateurs de l'Ampélographie l'envoi de boutures ou de plants racinés des principaux cépages cultivés dans leur pays respectif avec lesquels fut constituée, en 1903, sous la direction de Roger Marès, la Station Ampélographique de Mondovi, près de Bône, comprenant plus de 1.500 variétés de vignes. Cette collection unique a disparu en 1923 (le terrain sur lequel elle était installée ayant été repris par le propriétaire à fin de bail), mais, auparavant, les cépages intéressants de ladite Station ont servi à constituer la collection de vignes qui existe à l'Institut agricole d'Algérie, où ils sont conservés.

Pierre Viala ne limita pas son activité aux recherches scientifiques, il publia de nombreux articles et brochures de vulgarisation et de propagande et il créa la « Revue de Viticulture », dans un but de diffusion des saines méthodes culturales et des résultats que peut donner leur application méthodique. Il dirigea pendant quarante-trois ans cette Revue, à laquelle il consacrait une bonne part de son activité infatigable. Cette publication des plus intéressantes, répandue dans le monde entier, continue à paraître, grâce à la collaboration de ses deux fils : MM. les Drs Frank et Pierre-Jean Viala, auxquels je suis heureux d'apporter ici, au nom des viticulteurs algériens, de sincères remerciements. Je félicite aussi, de façon chaleureuse, M. Paul Marsais, le dévoué et fidèle collaborateur de Pierre Viala qui, après avoir participé sans cesse à ses travaux pendant trente ans, lui succède avec autorité dans la chaire de viticulture de l'Institut National Agronomique et assure, d'autre part, la direction de la rédaction de la « Revue de Viticulture ».

Je suis heureux de présenter à Mme Pierre Viala, avec mes salutations les plus respectueuses, l'hommage de profonde reconnaissance des disciples et des admirateurs de Pierre Viala, habitant l'Algérie.

Par les résultats de ses recherches qui ont abouti, pour la plupart, à des solutions pratiques, par les conseils éclairés qu'il a prodigués, en maintes circonstances, aux colons algériens cultivant la vigne, Pierre Viala a rendu un service immense à la viticulture algérienne, en lui donnant le moyen d'assurer, avec sécurité, son développement prodigieux et d'obtenir des produits d'excellente qualité, de plus en plus appréciés par les consommateurs de notre boisson nationale.

Les viticulteurs algériens ne doivent pas oublier que c'est à ce Savant éminent qu'est due pour une large part, leur réussite. Ils ont le devoir de rendre

un éclatant hommage à sa mémoire et de toujours se souvenir que Pierre Viala a été l'illustre bienfaiteur de tous ceux qui cultivent la vigne ou qui en vivent, dans notre beau pays nord-africain.

Emile VIVET,
Sous-Directeur honoraire
au Gouvernement général de l'Algérie.

LE IIe CONGRÈS INTERNATIONAL DU RAISIN ET DU JUS DE RAISIN

(Rabat, 14-18 mars 1939)

Le Congrès international qui a fait suite au Congrès de Tunis 1936 a permis de faire avancer d'un bon pas les questions techniques et économiques liées aux problèmes du statut de la viticulture, de la propagande en faveur de la production et de la consommation du raisin et du jus de raisin. Il s'est tenu successivement à Meknès, à Rabat et à Casablanca ; la majorité des séances de travail ont eu lieu dans cette seconde ville.

Nos lecteurs se souviennent que ce Congrès avait été annoncé pour 1938 ; les circonstances du printemps 1938, la crise et une épidémie sérieuse de typhus ont obligé les organisateurs à reculer à mars 1939 la réunion et les travaux. De la sorte, les rapports ont pu être imprimés à l'avance, et les rapporteurs spéciaux ont eu le travail facilité. Seule, au dernier moment, l'impossibilité pour notre ami, M. Léon Douarche, durement frappé par un deuil, de se rendre au Maroc, aurait compromis la bonne marche du Congrès, en nous privant d'un rapporteur général qui jouit de la sympathie de toutes les délégations et qui a la grande expérience des réunions internationales, si M. Gérard d'Eaubonne, le suppléant au pied levé, ne s'était acquitté de sa tâche avec un brio qui a été unanimement apprécié.

Nous nous proposons de revenir sur plusieurs points qui ont été étudiés à fond ou qui n'ont été qu'effleurés ; ces derniers seront repris dans les Congrès futurs. Pour aujourd'hui, nous nous bornerons à souligner le fait principal qui marquera dans l'histoire de la propagande en faveur du raisin et du jus de raisin, à donner le texte du rapport général qui a couronné les travaux et la liste des vœux adoptés, en conclusion, à l'unanimité.

***

C'est surtout du côté du monde musulman que s'oriente, depuis le Congrès de Tunis 1936, l'activité des propagandistes qui veulent faire de la consommation du raisin et du jus de raisin un important débouché de notre viticulture. Un rapport très remarqué du Caïd Ladjimi marqua, à Tunis, l'aurore d'une collaboration entre la Métropole et ses filiales d'Outre-Mer. Les autres nations suivirent l'exemple donné par la France, et des suggestions intéressantes furent apportées par nos Collègues bulgares, hongrois, italiens, palestiniens, roumains, suisses, tchécoslovaques et turcs. La question nouvelle des cépages indigènes

dans les pays musulmans vit apparaître, après MM. Bey-Rozet et Vivet, la contribution des rapporteurs irakiens et tunisiens ; sur d'autres thèmes, des collègues marocains, iraniens, algériens, tunisiens et turcs firent entendre la voix des futurs consommateurs que la viticulture, surchargée de richesses, voudrait bien avoir comme clients.

L'accord fut vraiment complet et la collaboration promise par les délégués Bouthiba, Mohamed Salim el Rhadi, Si Thami El Mokri, Alkin, Bosnjak, Dr Debbash, va s'exercer sans délai. La traduction en langue arabe de la remarquable conférence faite par M. le Député-Docteur Paul Boulet, de la Faculté de Montpellier, servira à la propagande. Un fonds que M. le Prof. Chassant s'est fait fort de créer servira aux fins de divulgation et de publicité qui s'imposent. Les Pouvoirs publics et les autorités de divers ordres sont dans les meilleures dispositions pour aider à la réalisation des vœux et résolutions qu'on va lire.

Nous avons eu la nette impression que les difficultés techniques et réglementaires étaient passées au second plan. C'est la solution économique qui fait encore défaut. Le pouvoir d'achat des indigènes est très minime. Il faut pouvoir produire des jus bons, à bon marché, et les prix actuels sont très loin de ceux que les fellahs peuvent payer. Il faut se tourner encore du côté des techniciens et attendre d'eux qu'ils perfectionnent les procédés d'élaboration et de conservation en diminuant très sensiblement les prix de revient. Dès maintenant, on peut dire que le problème n'est pas insoluble ; il faut choisir des procédés *physiques* peu coûteux et efficaces. A notre avis, on pourrait livrer les jus à un prix au plus égal à celui du bon vin ordinaire. Pour cela, il faut obtenir des pouvoirs publics que les charges exorbitantes qui grèvent notre boisson nationale soient épargnées aux jus de raisins, et que les industriels réduisent leur part de bénéfice, exagérée quand il ne s'agit plus de produits de régime ou médicamenteux.

Nous pensons que ces nécessités feront l'objet des travaux du prochain Congrès international, le IIIe du Raisin et du Jus de Raisin, auquel nous souhaitons dès maintenant le même franc succès que celui de Rabat 1939.

P. M.

RAPPORT GÉNÉRAL TECHNIQUE DU IIe CONGRÈS INTERNATIONAL DU RAISIN ET DU JUS DE RAISIN

L'absence bien involontaire de M. Douarche, Directeur de l'Office International du Vin, nous a valu l'insigne honneur, en même temps que la lourde charge, d'établir le rapport général de ce Congrès. En d'autres circonstances, nous aurions difficilement accepté une aussi grande responsabilité si vous ne nous aviez, par avance, accordé toute votre bienveillance en même temps que toute votre indulgence.

Bien que le raisin de table et le jus de raisin soient encore considérés par beaucoup comme des produits de deuxième zone et dont on parle avec quelque

timidité, nous pensons, nous, que ces productions sont essentielles car elles sont, en définitive, l'origine même de la viticulture.

Tous les efforts entrepris depuis bientôt dix ans et dans tous les pays où pousse la vigne, n'ont pas encore convaincu les plus sceptiques des viticulteurs, qui ne manquent point d'établir, par des statistiques accablantes, des comparaisons qui mettent le raisin de table et le jus de raisin en état d'infériorité. Vous savez, comme nous, que les statistiques sont un peu comme la langue d'Esope, à qui l'on peut faire dire les meilleures comme les pires des vérités.

Messieurs les Congressistes, en accomplissant pour beaucoup de très longs déplacements, vous avez voulu et vous voulez à nos côtés affirmer une fois de plus aux viticulteurs du monde entier, restés encore sceptiques, que le problème du raisin de table, du jus de raisin, du concentré de raisin, est une réalité agissante et que ces produits constituent un élément économique trop longtemps ignoré. Faudrait-il prendre à témoin notre honorable Collègue, M. Nedeltcheff, Professeur de viticulture à l'Université de Sofia, délégué du Gouvernement bulgare qui, dans un document que vous avez pu lire dans l'opuscule qui contient l'ensemble des rapports qui vous ont été soumis, a tenu à préciser que la Bulgarie, pays producteur et exportateur de raisins de table, a vu son exportation s'accroître depuis 1929 de 21.127 quintaux à 647.504 quintaux en 1938. Ces résultats se passent de commentaires. Nous pourrions, de notre côté, souligner ceux semblables qui nous ont été communiqués par divers autres pays, notamment la Tunisie. Mais nous n'ajouterons rien aux chiffres si éloquents de M. le Prof. Nedeltcheff, si ce n'est le bénéfice matériel que représentent les échanges qu'il nous a indiqués, au profit de la viticulture bulgare.

« En effet, en 1929, 31.759.534 levas représentaient la valeur marchande des exportations de raisins de table de la Bulgarie ; en 1938, ce chiffre était passé à 551.966.000 levas. Ceci pour le raisin. Que dire dans le domaine de la production du jus de raisin, dont on parlait bien peu il y a quelque dix ans. En Amérique, elle était inexistante, aujourd'hui elle représente 20 millions de litres, dans le domaine du moût concentré ; M. de Zombory, délégué du Gouvernement hongrois, ne vous a-t-il pas souligné que les importations de moûts concentrés en Angleterre étaient passées de 20.000 quintaux à 80.000 quintaux l'an passé. Si j'ai tenu à rappeler ces chiffres, c'est surtout pour vous permettre, au début de ce rapport général, d'apprécier et de mesurer toute la valeur de votre tâche et surtout de souligner tout l'effort que les nombreux rapporteurs de votre Congrès ont accompli avec une conscience à laquelle nous tenons à rendre un public hommage.

« Notre tâche, en effet, si elle a, par certains côté, un aspect technique et délicat, se double d'une bien agréable mission. Notre ami, M. Douarche aurait certainement voulu se trouver actuellement à ma place pour exprimer à tous ceux qui ont été ses principaux collaborateurs ses remerciements et sa reconnaissance pour la documentation importante qu'ils ont permis de centraliser.

Je voudrais, tout d'abord, dire à M. Nedeltcheff et M. Guéorguieff, délégués du Gouvernement bulgare, toute notre gratitude pour le précieux rapport qu'ils nous ont fourni et pour l'expérience qu'ils nous ont ainsi permis d'acquérir.

Je voudrais dire aussi à M. Koutsomitopoulos tous nos remerciements

pour la documentation qu'il nous a donnée sur la conservation des raisins secs que chacun de nous apprécie. Vous lirez, Mesdames et Messieurs, si vous ne l'avez pas lu encore, tout le pittoresque des détails que nous a communiqués l'honorable délégué du Gouvernement hellénique. Vous rechercherez comme nous les raisins secs séchés à l'ombre ; le texte de M. Koutsomitopoulos nous incite à le faire.

Je voudrais également dire à M. de Zombory, délégué du Gouvernement hongrois, qui remplace ici M. Dicenty, Directeur de l'Institut Ampédologique Royal Hongrois, tous nos remerciements pour son rapport sur la conservation des moûts. Les observations judicieuses qu'il vous a présentées nous ont permis de dégager certaines vérités qui faciliteront l'évolution de ce problème en précisant l'orientation que votre Congrès propose de lui donner.

Je voudrais remercier M. Faès, délégué de la Suisse, qui a eu l'aimable attention de comparer les montagnes du Maroc qui nous accueille aux cimes enneigées de l'Helvétie, réputée pourtant comme un des plus beaux pays touristiques du monde. Je voudrais dire également à M. Vasconcellos, délégué du Gouvernement portugais, et à M. Homen de Melo, tous nos remerciements pour avoir souligné avec tant de précision l'importance que représentent les cures uvales et les stations uvales pour le développement de la consommation du raisin et du jus de raisin.

Vous me permettrez également, Messieurs, de remercier, Si Thami El Mokri du rapport documenté qu'il nous a présenté sur la vulgarisation dans les populations musulmanes de la consommation des produits alimentaires dérivés du raisin. Déjà à Tunis, M. le caïd Ladjimi avait apporté au premier Congrès international du raisin la collaboration éclairée du monde musulman. Aujourd'hui, à Rabat, c'est à nouveau un homme éminent qui nous démontre que l'effort que nous avons accompli en vue de développer la consommation du raisin et du jus de raisin dans les populations musulmanes répond effectivement à une nécessité.

Je tiens tout particulièrement à souligner ici la reconnaissance que nous devons à M. Bouthiba Abderehaman, Président de la Fédération des Fellahs d'Algérie, Membre de la Chambre d'Agriculture d'Alger, pour l'initiative particulièrement heureuse qu'il vient de prendre de créer un Comité composé des plus hautes personnalités du monde musulman qui, avec le concours du caïd Ladjimi et de Si Thami El Mokri, pourra informer les populations musulmanes des dispositions techniques et législatives qui ont été prises par les divers pays et notamment par la France ; ceci en vue de mettre à la disposition du consommateur musulman le jus de raisin et les divers jus de fruits rigoureusement exempts d'alcool et conservés de telle manière que les appréhensions que le monde musulman avait eues seraient désormais calmées. Le Comité ainsi créé pourra se porter garant grâce aux observations qu'il aura la latitude de faire et l'excellence des produits qui seront mis à la disposition du monde musulman.

Je suis certain, Mesdames et Messieurs, que vous apprécierez comme moi l'importance capitale de la résolution qui a été prise et qui est due à l'initiative des personnes qui savent toute l'importance économique et hygiénique que représente la production de la vigne, du raisin et du jus de raisin.

Le Congrès serait bien inspiré en émettant le vœu que dans un avenir prochain des contacts s'établissement entre les propagandistes du raisin et du jus de raisin et les diverses personnalités du monde musulman en vue de rechercher avec elles les moyens d'assurer le développement de la consommation du raisin et des jus de raisin conservés dans les pays musulmans et notamment dans les pays de l'Afrique du Nord.

Je remercie M. le Prof. Marsais, de l'Institut Agronomique, et le Prof. Chassant, de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, technicien averti de toutes les questions qui concernent le raisin de table, qui ont fait profiter de leur grande expérience l'ensemble des Congressistes.

Vous avez tous, Mesdames et Messieurs, apprécié le rapport du Dr Giraudon, spécialiste de la production du jus de raisin, qui n'a pas craint de vous apporter le fruit de ses recherches et l'exactitude de ses expériences.

Je n'aurais garde de passer sous silence le rapport si précieux de M. Bey-Rozet, Chef de l'arboriculture à Rabat, qui nous a fourni une étude si complète sur les cépages indigènes dans les pays musulmans.

Enfin, il faudrait citer les quelque cinquante collaborateurs particuliers qui ont donné à ce Congrès des documents si importants dont l'ensemble constitue une matière qui servira d'enseignement à tous ceux qui se penchent sur ce problème difficile et qui souhaitent de voir se développer la consommation du raisin et du jus de raisin.

Je tiens également, après notre Président, M. Barthe, à exprimer mes vives félicitations à MM. Billet et Gilot, à leurs collaborateurs et collaboratrices, pour l'organisation de ce Congrès qui, grâce à leur dévouement, peut être considéré comme un modèle de réalisation.

Vous avez pu constater, Mesdames et Messieurs, par la tenue des rapports qui vous ont été présentés, qu'un grand pas a été fait et il nous appartient de préciser ici ce qui a été accompli en vue d'améliorer la production et la consommation des raisins et des jus de raisins, depuis le dernier Congrès de Tunis.

Je reprendrai point pour point les vœux qui ont été émis lors de cette importante manifestation, au cours de laquelle vous aviez tout d'abord demandé que dans les différents pays producteurs de raisins de table soit poursuivie l'étude ampélographique des principaux cépages cultivés en recherchant soigneusement leur synonymie.

Dans ce domaine, de nombreux pays, vous l'avez appris, ont déjà fait un gros travail de rassemblement de documents. Il semble apparaître que le raisin peut être apporté sur la table du consommateur dans les deux hémisphères du 1er mars à la fin de décembre. Par conséquent, le premier vœu qui avait été émis à Tunis a reçu un commencement de satisfaction et nous ne saurions trop encourager les différents pays à persévérer dans cette voie, afin de nous permettre, dans un avenir prochain, d'établir ce que vous avez souhaité, c'est-à-dire que des études ampélographiques soient poussées pour rechercher les meilleurs cépages et les mettre à la dispositions du consommateur.

Le deuxième vœu qui avait été émis à Tunis a été en partie réalisé. L'Office International du Vin a reçu déjà un certain nombre d'informations et les a publiées dans son bulletin mensuel. Il importerait que tous les pays adhérents

à l'Office prennent l'habitude d'envoyer chaque année, à la fin de décembre, un rapport précis et chiffré sur les résultats acquis au cours de l'année. Nous pourrions ainsi connaître très exactement ce qui se passe dans les différents centres viticoles et en faire bénéficier l'ensemble des nations. C'est ainsi que nous apprendrions l'exemple particulièrement encourageant de l'Italie, qui a sélectionné ses différents cépages en neuf espèces, trois hâtives, trois normales et trois tardives et qui, méthodiquement, recherche l'application de la discipline syndicale sans laquelle rien ne peut être entrepris et réalisé, surtout dans le domaine agricole.

En ce qui concerne l'établissement d'une liste de cépages à deux fins, des travaux sont en train, votre Commission de résolution souhaite que dans tous les pays l'effort déjà entrepris soit poursuivi, afin d'obtenir des renseignements précis et des enseignements utiles.

Un nouvel appel nous est adressé comme à Tunis, pour proscrire l'envoi sur les marchés de consommation de cépages nettement de cuve, ces raisins, en effet, ne peuvent manquer de paralyser la propagande qui est accomplie et de détourner le consommateur du raisin de qualité que nous cherchons à lui faire parvenir en quantités de plus en plus grandes.

Nous soumettons également le troisième vœu du Congrès de Tunis, qui demande que les Gouvernements des pays viticoles soient invités le plus tôt possible à promulguer des décrets et des ordonnances visant la réglementation de normes de maturité du raisin et, comme vous l'avez souhaité au cours de votre discussion, que des dispositions soient prises dans chaque pays tout en respectant les coutumes et les habitudes.

Depuis Tunis, la production des jus de raisin s'est améliorée dans l'ensemble des pays producteurs. En France, une législation très stricte que vous a définie avec sa grande autorité M. l'Inspecteur général Durier, Inspecteur général des fraudes, oblige les producteurs à se soumettre à certaines dispositions indispensables qui assurent désormais à ce produit son maximum de qualité ainsi que le maintien de ses propriétés curatives et thérapeutiques. Des groupements importants ont été constitués tant en France que dans d'autres pays et votre Congrès aura à se prononcer tout à l'heure sur l'encouragement à donner à la création d'une union internationale des techniciens de jus de raisin et de jus de fruits.

Les techniciens de jus de raisin et les spécialistes vous ont fait part de la mise au point qui a été réalisée, des divers procédés de stabilisation et vous avez voulu manifester votre désir de voir l'emploi des antiseptiques diminuer au maximum pour être proscrits le jour où les procédés physiques le permettront. La pasteurisation, dont on a souligné tout l'avantage, permettra de hâter cette réforme et, dans vos vœux, vous aurez à traduire l'opinion exprimée par le Congrès.

Au Congrès de Tunis, il avait été demandé que soit poursuivie une vaste propagande pour assurer une plus grande consommation du jus de raisin ; l'effort ne s'est pas ralenti. La Fédération médicale internationale du raisin et du jus de raisin a tenu plusieurs Congrès, les groupements nationaux et internationaux se sont réunis à plusieurs reprises ; ils ont fourni, tant en Alle-

magne, en Italie, au Portugal, comme en Algérie, l'occasion de faire autour du raisin la propagande souhaitée et d'attirer l'attention de tous les consommateurs sur la valeur de ces produits.

Il importe aussi de rappeler qu'au cours du Congrès international de Lisbonne, le corps médical a exprimé le souhait que la cure uvale soit associée à la cure thermale et nous avons eu le bonheur, M. Douarche et moi-même, de faire adopter le même vœu par la Commission permanente des Stations hydrominérales, thermales, climatiques et uvales, à laquelle nous sommes appelés à siéger l'un et l'autre.

Il faudrait indiquer aussi l'effort de l'Argentine qui, depuis des années, a entrepris cette propagande et a obtenu les résultats les plus satisfaisants. En Suisse, en Bulgarie, en Grèce, le même effort a donné les mêmes résultats ; enfin, vous aviez exprimé le vœu à Tunis que la Commission d'hygiène de la Société des Nations diffuse dans tous les pays adhérents la documentation que nous lui avions transmise ; il conviendrait de rappeler à la Commission d'hygiène ce souhait et de le faire passer dans la réalité.

Le Congrès de Tunis avait demandé que la concentration des moûts soit développée dans tous les pays producteurs et M. de Zombory vous a fait part des résultats très encourageants obtenus. Dans les vœux qui vous seront présentés, nous avons cherché à traduire votre désir afin que ce produit éminement utile à la santé et à l'hygiène soit mis à la disposition du maximum de consommateurs et notamment des populations musulmanes.

Vous aviez exprimé le souhait que les Ministres de la Défense Nationale des différents pays soient invités à prévoir dans les stocks de réserve des armées de terre et de mer une quantité de moûts concentrés et de raisins secs. Ces vœux n'ont pas encore trouvé leur application ; nous vous proposerons de les reprendre et de chercher à les mener à bien.

Il avait enfin été demandé à Tunis que des garanties très strictes soient données au point de vue législatif, en vue de permettre au corps médical et à toutes les différentes religions qui peuvent conseiller cette boisson, des apaisements et la certitude de la qualité des produits mis en vente. C'est chose faite aujourd'hui et c'est peut-être la raison qui a déterminé Si Thami El Mokri à vous assurer de l'appui sans réserve du monde musulman pour rechercher un plus grand débouché au raisin et au jus de raisin.

Comme vous le constatez par cet exposé, tout a été entrepris et réalisé en pleine harmonie dans tous les pays adhérents à l'Office International du Vin.

La Bulgarie, la Grèce, la Hongrie, la France, le Portugal, la Suisse, l'Allemagne, l'Italie ont réalisé la plupart de vos vœux et ce dans toute la limite de leurs possibilités.

Les magnifiques rapports que vous avez entendus vous ont permis d'apprécier ces faits, tant dans le domaine de la réglementation des normes de maturité que dans le développement de la consommation des raisins, des raisins secs, des jus de raisin, des concentrés, que dans le domaine technique des procédés de stabilisation ou de la propagande.

Vous avez pu apprécier les efforts poursuivis dans le conditionnement et dans le transport des raisins, dans la recherche des meilleurs cépages de

raisins de table, partout et dans tous les domaines, un effort humain a été accompli et des résultats pratiques ont été enregistrés.

Notre action se bornera donc maintenant à vous exposer, avant de vous soumettre nos vœux, quelle sera demain l'orientation de nos efforts et quels vont être les moyens que nous pourrons employer.

Tout d'abord, dans les pays musulmans, il conviendra de rechercher les contacts les plus étroits entre les divers pouvoirs officiels, en vue de faire passer dans la réalité la plus grande consommation du raisin et du jus de raisin que vous souhaitez.

Les divers pays consommateurs devront être sollicités en vue d'obtenir de leur part un abaissement sensible des droits de douane sur les raisins, les jus de raisins et les moûts concentrés. Les transports vers les centres de consommation devront être améliorés pour donner aux consommateurs de ces pays des produits faits en abondance.

Enfin, pour sanctionner les résultats que vous avez enregistrés et qui ne vont pas manquer de s'amplifier, il convient d'envisager que le troisième Congrès international du raisin et du jus de raisin soit un Congrès de vulgarisation. Les pays consommateurs qui y seront conviés pourront apprécier par les rapports qui leur seront présentés les mesures que vous aurez prises pour leur donner satisfaction, tant dans le domaine de la production que de la conservation des raisins et des jus de raisins. Ce Congrès devrait s'accompagner d'une vaste exposition de tous les jus de raisins produits dans les divers pays comme des jus de fruits qui seront présentés au public contenant du jus de raisin. Il faudrait qu'au cours de ce Congrès des dégustations gratuites soient faites à la population de la ville où il se tiendra, ce moyen de vulgariser le jus de raisin étant des plus efficaces.

Vous penserez certainement que votre Congrès aura accompli le but que se sont assigné ses organisateurs, car, depuis des années, si, nous avons œuvré surtout dans le sens de la production, il importe demain de faire un effort vers la consommation.

Je m'excuse, Mesdames et Messieurs, d'avoir été si long sur un sujet qui, vous le sentez, me passionne tout particulièrement ; mais il est apparu à votre rapporteur général qu'il importait de faire un inventaire complet de la situation et d'établir le point comme on dit en termes de marine.

Depuis des années, nous avons tous recherché, les uns et les autres, les moyens capables d'améliorer la production ; nous souhaitons que dans les années à venir ce produit qui contient tant de joie, de santé et d'espérance soit de plus en plus répandu par le monde. Il apportera à chacun ce dynamisme qui nous anime, cette force qui nous soutient, quelles que soient les appréhensions, quelles que soient les difficultés de l'heure. Nous aurons ainsi accompli une œuvre économique, utile et bienfaisante et nous aurons servi ce qui constitue l'armature la plus solide de tous les pays, les vignerons et les paysans.

En terminant, c'est vers eux que vont toutes nos pensées, ce sont leurs difficultés qui nous amènent à rechercher dans notre imagination les moyens

es plus divers pour les protéger et pour les défendre. Nous avons déjà et par avance conquis leur sympathie, nous voulons en agissant mériter leur confiance.

Gérard D'EAUBONNE.

ACTUALITÉS

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 6 avril.

Le temps s'est sérieusement réchauffé depuis le début de la semaine et nous voyons le soleil tous les jours depuis dimanche. Néanmoins, matin et soir, le ciel est couvert et l'atmosphère reste nuageuse.

La végétation de la vigne, assez en retard en raison du froid qui a sévi jusqu'à la semaine dernière, a été nettement impressionnée par l'élévation de la température et dans les endroits bien exposés, alicantes et aramons ont des pousses déjà bien développées. Les carignans, plus tardifs, n'ont pas encore débourré, mais les bourgeons sont gonflés.

S'il survenait une gelée maintenant, il y aurait beaucoup de mal et l'on comprend les appréhensions des vignerons, qui ont encore trois bonnes semaines de craintes à vivre. La gelée du 29 mars, dont nous avons dit un mot dans notre dernière chronique, a déjà causé quelques dégâts, par places assez importants, dans la plaine de l'Aude, au nord de Narbonne et dans la vallée de la Cesse. Espérons que le temps se maintiendra couvert et que nous n'aurons pas à enregistrer des désastres de l'importance de ceux de l'an passé.

Les vignerons de la plaine, qui ont submergé pour protéger leurs vignes du froid, vont avoir à se préoccuper prochainement des premiers traitements contre le mildiou, rançon obligatoire d'un procédé de protection qui ne réunit d'ailleurs pas l'unanimité des suffrages.

***

La semaine sainte n'est généralement pas favorable aux affaires. Et cette année, par surcroît, des éléments étrangers au marché viennent compliquer la situation et freiner encore, s'il en était besoin, toute velléité sérieuse d'activité.

L'incertitude générale qui règne depuis plusieurs semaines est la cause essentielle du marasme des affaires. Tout a été écrit à ce sujet et nous ne nous y étendrons pas, nous contentant de le déplorer vivement.

En tout cas, la répercussion se fait très nettement sentir dans notre région, non seulement sur les affaires anciennes, dont la livraison est reportée *sine die*,

mais aussi sur la conclusion de nouvelles transactions que les négociants ayant quelques provisions considèrent comme inopportunes pour l'instant. Le mouvement du marché se réduit donc à un courant d'affaires provoquées par des besoins immédiats et dont l'ampleur ne peut évidemment être que limitée.

Cette prudence des acheteurs trouve son équivalent chez les vignerons qui ont actuellement peu de raisons de vendre alors qu'ils en ont beaucoup pour garder leurs vins. C'est tout juste si l'on peut signaler quelques exceptions à cette règle, exceptions toutes personnelles qui se traduisent, selon l'usage, par de classiques « coups de fusil ».

Et ces ventes à caractère un peu spécial ont une grosse part de responsabilité dans le léger fléchissement que l'on éprouve en ce qui concerne la tendance du marché, car, dans l'ensemble, les vignerons maintiennent énergiquement leurs positions et leurs prétentions, surtout quand ils détiennent des vins de hauts degrés.

Pour ces derniers, en effet, l'Algérie, réservoir important cette année, ne peut plus fournir grand'chose au négoce, à cause de l'épuisement des quantités libres et des prix élevés aujourd'hui atteints, les 12° cotant 20 francs le degré à quai Sète !

Pour les petits vins, la distillerie, qui a acheté tant qu'elle a pu jusqu'à fin mars et a payé jusqu'à 15 fr. 50 le degré, n'apporte plus maintenant qu'un soutien très mitigé à la tendance. Aussi voit-on des 8° se traiter sur la base de 15 francs le degré.

A propos de petits vins, on rencontre des vignerons qui se déclarent disposés à les conserver pour la prochaine campagne, lorsque leur qualité, bien entendu, permet d'envisager sans crainte une telle opération. Se rappelant les leçons du passé, ils pensent que la prime dont ces vins ont bénéficié quatre années sur cinq en moyenne pourrait bien se retrouver l'an prochain. Spéculation hasardeuse, peut-être, mais qui a merveilleusement réussi à ceux qui détiennent encore — ils sont rares — des vins à hauts degrés de 1937. L'un d'eux nous signalait, aujourd'hui, qu'il venait de refuser 19 fr. 75 le degré pour de beaux Corbières 12°5.

Mais dans l'ensemble, on peut dire que compte tenu de la situation générale, le marché des vins donne un bel exemple de sang-froid et de discipline. Pas de panique, pas de débandade ; le vigneron, confiant dans l'évolution du marché, ferme sa cave et attend des temps plus favorables.

Sa confiance ne paraît pas même entamée en raison de l'énorme émotion soulevée dans tout le Midi viticole — et ailleurs — par l'attaque dirigée contre la Régie commerciale des alcools et que nous avons signalée à nos lecteurs la semaine dernière. Les protestations de la profession organisée ont été tellement énergiques que le Gouvernement, mal informé au début sur les conséquences de son geste, n'en a pas poursuivi l'exécution. Les conversations continuent, à l'heure actuelle, entre les représentants de l'Administration, des associations viticoles, cidricoles et betteravières et l'on espère arriver à un accord laissant intacte l'efficacité d'un système qui a sorti la viticulture du chaos. Quant à nos vignerons, ils ne veulent admettre à aucun prix que l'on détruise les bases d'un organisme qui leur a donné une inestimable sécurité.

Aussi, considèrent-ils le calme actuel comme un accident passager et sont-ils convaincus que la moindre éclaircie sur le plan international se traduira par une reprise sérieuse de l'activité commerciale, avec toutes les conséquences qu'elle doit comporter sur la tenue des cours, les besoins devant s'affirmer avec d'autant plus d'intensité que la période d'attente aura été plus longue.

Pour l'instant, on ne parle plus guère de la libération de la troisième tranche, les conditions n'étant évidemment pas plus favorables que précédemment. Il y a d'ailleurs bien assez de vins libres dans notre région pour donner satisfaction à toutes les demandes. L'Algérie se trouve malheureusement gênée, mais elle avait bénéficié depuis le début de la campagne, d'une activité anormale par son intensité.

Les ventes communiquées par les caves coopératives ont été sensiblement moins nombreuses cette semaine, ce qui caractérise exactement la situation. Quelques affaires, cependant, émergent par leur ampleur de l'ensemble des petites transactions, qui constituent l'essentiel de l'activité commerciale.

Les cotations publiées ces jours derniers par les diverses places méridionales reflètent assez fidèlement la tendance que nous analysons plus haut. On a noté en plusieurs cas un décalage de 25 centimes par degré, correspondant le plus souvent à des ventes un peu « spéciales ». Par ailleurs, en effet, on constate que beaucoup d'affaires se concluent à des prix analogues à ceux pratiqués la semaine précédente et nous avons eu connaissance de ventes de vins à hauts degrés, effectuées à des prix plus élevés.

Ici, à Narbonne, le marché qui devait avoir lieu aujourd'hui, Jeudi Saint, s'est tenu hier, selon la tradition. Peu de monde et peu d'animation, mais on a pu remarquer la bonne tenue des vins de belle qualité, alors que les petits degrés laissaient un peu à désirer. A noter qu'on a établi une cotation, alors qu'on n'avait pu le faire la semaine dernière et que la gamme des cours s'étend de 15 francs pour les 8° à 17 fr. 50 pour les 10°5, avec une moyenne inchangée de 16 fr. 10 pour les 9°.

Pour illustrer ce que nous disons ci-dessus à propos des petits vins, précisons qu'il s'en est vendu sur la base de 15 francs le degré, soit 120 francs l'hectolitre dans l'Hérault et le Roussillon, cette dernière région pratiquant également les prix de 15 fr. 25 et 15 fr. 50, ainsi que la plaine narbonnaise et le Gard.

En vins de 8°5, on commence à 128 francs dans la plaine de Béziers et l'on monte ensuite à 131 francs ; Carcassonne a pratiqué 132 francs et Nîmes 135 francs.

Les vins de 9° s'étagent entre 140 et 144 francs en Roussillon et dans l'Hérault, il s'en est payé à 145 francs à Narbonne et à Lunel, à 147 francs dans le Carcassonnais et 150 francs dans le Gard.

Bonne tenue des 9°5 que l'on trouve à partir de 152 et 155 francs dans les Hautes-Corbières et qui atteignent de 155 à 160 francs dans l'Hérault et la région nîmoise.

Les 10° débutent à 165 francs en Roussillon où ils vont jusqu'à 170 francs ; on a traité à 172 francs dans les Corbières maritimes, à 175 et 176 francs dans le Minervois, à 175 francs dans l'Hérault.

Les vins de plus de 10° connaissent des prix en rapport avec leur qualité et leur rareté. Nous avons noté 175 francs pour un 10°2 à Carcassonne, 180 fr. pour un 16°6 à Fitou, 189 francs pour un 10°8 à La Palme et 185 fr. 50 à Béziers. Dans le Roussillon, les 11° varient de 190 à 195 francs et les 11° 5 de 200 à 205 fr.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Au sujet de la politique de qualité. — Dans le numéro de la *Revue* du 2 mars, nous exprimions notre surprise à la suite d'un vœu émis par le Syndicat Professionnel Agricole et Viticole de Mostaganem.

Nous sommes heureux de porter à la connaissance de nos lecteurs la lettre de protestation, que nous avons reçue de son Président et qui a été déjà mentionnée dans le numéro de la Revue du 16 mars.

Mostaganem, le 11 *mars* 1939.

« Monsieur le Directeur,

« On nous communique votre article « Politique de qualité. Un Comble ! » paru dans votre journal du 2 mars courant, page 181.

« Nous avons l'honneur de vous informer que notre Syndicat n'a jamais émis le vœu que vous lui attribuez. Dès la parution dans le « Petit Méridional » de l'article de M. Barthe, dont vous avez eu connaissance, nous avons protesté auprès de M. le Président de la Commission des Boissons pour faire la mise au point qui s'imposait : — Le vœu dont il s'agit est l'œuvre personnelle d'un de nos adhérents qui a pris l'initiative en dehors de notre Syndicat et sans notre assentiment.

« Nous vous serions, en conséquence, très reconnaissants de vouloir bien insérer la présente lettre dans votre journal, afin de donner à nos lecteurs tous éclaircissements nécessaires sur cette question.

« Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

« *Le Président.* »

Ajouterai-je que cette lettre a été suivie de conversations particulières lors de mon voyage au Maroc à l'occasion du IIe Congrès International du Raisin et du Jus de Raisin ? Je puis dire aujourd'hui, à nos lecteurs, que non seulement cet adhérent a été immédiatement désavoué par le Syndicat, mais que les viticulteurs de Mostaganem ne demandent qu'à produire des vins de qualité, dignes de la viticulture algérienne.

C'est donc une raison de ne pas désespérer du triomphe de la politique de la qualité, sur celle de la facilité. On connaît notre position à ce sujet. Malgré la réalité de certains faits, nous persistons à nous y maintenir.

La lettre ci-dessus est pour nous un nouvel encouragement. Que le Syndicat de Mostaganem nous permette de le remercier.

Cette histoire prouvera, une fois de plus, qu'il est très difficile de satisfaire tout le monde, qu'en toutes circonstances certains intérêts privés essayent de

se substituer à l'intérêt collectif ; la manœuvre est d'autant plus dangereuse que l'intérêt privé est puissamment aidé.

Soutirages de printemps. — Nous apprenons que des viticulteurs n'ont pas encore effectué le soutirage de printemps. Qu'ils s'empressent de le faire. Sinon les premières chaleurs vont provoquer un dégagement des gaz dissous. A leur tour, ces gaz vont remettre en suspension les dépôts inertes et microbiens. Enfin, ces micro-organismes « assoupis » par le froid, vont, sous l'action d'effluves printanières, s'attaquer aux vins.

En dehors de louches ou de troubles regrettables, des manifestations de tourne seraient à redouter.

Qu'on n'hésite donc pas à soutirer les vins qui ne l'ont pas été, quel que soit le temps. Naturellement ce vin sera reçu dans des récipients légèrement mèchés.

Tenue des vins. — Certains augures, en présence des vins de la récolte 1938 si faibles en alcool, prévoyaient une tenue difficile de ces vins, des altérations aussi nombreuses que profondes et irréparables.

Nous voici en avril, et vraiment le déchet n'est pas plus important en 1939, qu'il ne l'avait été en 1938. Avait-on oublié que si la résistance des vins est fonction d'un très grand nombre de facteurs, le premier de tous reste encore la propreté du matériel et des bâtiments vinaires ? Or, ce facteur est indépendant des caractères mêmes du vin, par conséquent de l'année. Chaque fois qu'il est mis en application, la bonne tenue des vins en est la récompense, quelle que soit leur composition.

Evidemment, on ne pourra pas avoir de grandes bouteilles portant le millésime 1938, puisque le corps n'y est pas ; mais les vins fruités semblent plus nombreux qu'à l'ordinaire. Ce serait la caractéristique des vins de 1938.

Michel FLANZY.

Nouvelles du vignoble champenois

La taille et le ramassage des sarments se poursuivent, contrariés très souvent par le mauvais temps.

En bien des endroits certains viticulteurs, craignant les effets de la gelée du mois de décembre, hésitent encore à tailler ou opèrent en conservant un nombre d'yeux supérieur à celui qui est admis par la réglementation de la taille en Champagne. C'est une grave erreur, à notre avis, de procéder de la sorte. Ne connaissant pas, d'une part, la gravité exacte du mal causé par le froid et ignorant d'autre part la façon dont se comporteront les yeux latents au moment du départ de la végétation, on risque de désorganiser la taille des années à venir pour un bien mince bénéfice. Le mieux est incontestablement de tailler normalement en s'apprêtant à procéder, en temps opportun, à un ébourgeonnage judicieux en vue de rendre aux ceps une forme régulière.

En diverses localités, on a commencé à préparer les plants en vue de leur mise en place prochaine, et parfois même à planter.

En regardant certains braves vignerons procéder à l'habillage de leurs

plants, nous avons constaté que beaucoup d'entre eux ignoraient encore certains petits détails de la constitution de la vigne qu'ils cultivent cependant avec tant d'amour. Nous en avons vu, en effet, qui, ne rafraîchissant les onglets au sécateur, supprimaient partiellement et quelques fois même en totalité le diaphragme des greffons, ouvrant ainsi la porte aux divers agents de destruction susceptibles de s'attaquer à la moelle. D'après les constatations que nous avons pu faire à maintes reprises au cours de ces dernières années, les plants ainsi préparés, qui végéteront fort probablement pendant un certain temps d'une façon tout à fait normale et dont on admirera peut-être même la vigueur, sont voués d'une façon certaine à une mort subite prochaine qui stupéfiera peut-être les vignerons qui les ont plantés, mais que personnellement nous considérons dès maintenant comme inévitable.

En plusieurs contrées, des larves d'Helops-lanipes ont été trouvées dans la moelle des coursons et même des charpentes. Alors qu'au cours des années précédentes nous n'avions pu voir ces larves enfoncées qu'à 5 ou 6 centimètres de profondeur, on en a trouvé une cette année, à Hautvillers, qui avait pénétré dans une charpente de Chablis à 35 centimètres de l'onglet par où elle avait pénétré ; inutile de dire que cette charpente ne donnait plus aucun signe de vie.

On s'apprête à commencer, dès que le temps le permettra, les traitements d'hiver contre les chenilles de Pyrale réfugiées sous les écorces. Certains viticulteurs qui avaient été contraints, sur la fin de l'été 1938, de prendre toutes dispositions utiles pour essayer d'enrayer l'invasion de leurs vignes, hésitent actuellement à traiter, sous prétexte que le froid a dû anéantir les insectes nuisibles à la vigne. Nous croyons utile de les détromper une fois de plus et de leur rappeler que, plus la végétation est faible et réduite, plus les dégâts causés par la Pyrale sont importants. En 1939, il sera prudent de traiter d'autant plus soigneusement certaines vignes, que la gelée a pu y endommager un plus grand nombre de bourgeons.

La Foire aux Vins de la Champagne qui s'est tenue à Épernay, du 17 au 19 mars, à été organisée dans d'excellentes conditions. Elle a reçu la visite de nombreux amateurs et a remporté un franc succès.

E. Moreau.

Attribution du Prix Pierre Viala 1938

Le Jury du Prix Pierre Viala, réuni le 3 mars 1939, sous la présidence de M. le Professeur Schribaux, Membre de l'Institut de France, après avoir examiné les candidatures présentées par le Secrétaire général, a décidé d'attribuer le prix de 1938 (2.000 francs) à l'ensemble de l'œuvre agronomique d'un ancien élève et disciple du Maître, familier de son laboratoire et l'un des premiers inscrits à la Société des Amis.

A l'unanimité et avec les félicitations du Jury pour son œuvre viticole, scientifique et pédagogique, M. Henri Roseau, Ingénieur agronome, ancien stagiaire à la Station de recherches viticoles de Paris, Professeur à l'Institut agricole de Maison-Carrée, a été désigné pour recevoir le Prix Pierre Viala 1938.

P. M.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 285 fr. et au-dessus ; 10°, 295 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 315 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 730 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. ; Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

Beaujolais. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plant, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

Alger. — Rouges, 10° à 10°5 : 18 fr. 50 à 19 fr. » ; Rosés, 18 fr. 50 à 19 fr. ».

Midi. — *Nîmes* (*10 Avril 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 15 fr. 25 à 16 fr. », 9°5 à 10°, 16 fr. 25 à 16 fr. 75 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Costières, 16 fr. 50 à 16 fr. 75.

Montpellier (*11 Avril*). — Vins rouges 1938 8° à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. 25, moyenne 9°, 16 fr. 25 ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (*7 Avril*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. » ; moyenne 9°, 16 fr. » ; Rosés, 9°5 à 10°, 16 fr. 75 à 17 fr. » ; Blancs, 9° à 10° » fr. » à » fr. ».

Minervois (*9 Avril*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 50 à 17 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*7 Avril*). — Rouges de 8° à 11°, 15 fr. à 17 fr.

Carcassonne (*8 Avril*). — Vins rouges 1938, 8°, 115 à 120 fr., 8°5, 125 à 132 fr., 9°, 138 à 145 fr., 9°5, 148 à 156 fr., 10° à 10°5, 165 à 175 fr.

Narbonne (*6 Avril*). — Vins rouges 1938, 8° à 11°, » fr. à » fr. Pas de cotation pour insuffisance d'affaires.

Sète (*5 Avril*). — Rouges, 15 fr. 25 à 17 fr. » ; Rosés, 16 fr. 25 à 17 fr. » ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 100 à 140 fr. Saucisse rouge, 100 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 200 à 280 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 215 à 255 fr. paille d'avoine, de 235 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 420 à 470 fr. ; foin, 405 à 485 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques; extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 85 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 345 fr. à 349 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 18 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 35 fr. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 13 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 126 fr. 75 à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 133 fr. » à 136 fr. ». — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré, 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay, 98/100 %, spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 500 à 1.100 fr. — Poires de choix, 1.100 à 1.800 fr. — Bananes, 425 à 480 fr. — Mandarines, 900 à 1.400 fr. — Oranges, 580 à 900 fr. — Noix sèches, 500 à 800 fr. — Noisettes, 1.100 à 1.250 fr. — Dattes, 450 à 700 fr.

Choux de Bruxelles, 500 à 650 fr. ; Choux verts, 250 à 525 fr. ; Choux-fleurs, 250 à 540 fr. — Artichauts, 120 à 200 fr. — Oseille, 500 à 700 fr. — Epinards, 250 à 500 fr. — Tomates, 900 à 1.300 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 400 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 600 à 800 fr. — Haricots verts, 800 à 1.400 fr. — Carottes, 160 à 240 fr. — Navets, 170 à 280 fr. — Endives, 750 à 850 fr. — Cresson, 165 à 195 fr. — Asperges, 1.800 à 2.200 fr. — Aubergines, 600 à 1.000 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne), France


CUVES
VERRÉES à VIN
BORSARI & Cie PARIS
Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.
8, boulevard Saint-Martin, 8
R. C. Seine 610-70

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur qualité

les filtres

" SEITZ "

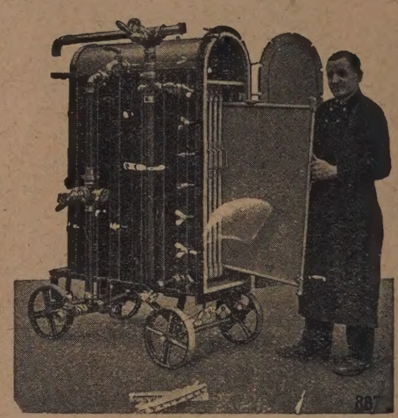
à amiante

vous rendront de grands services

Les filtres

" SEITZ-HERCULE "

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante " **Seitz** " leur manutention est particulièrement simple, propre et économique le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement



Filtre " Seitz-Hercule "

Le nouveau filtre

" SEITZ-ZENITH "

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

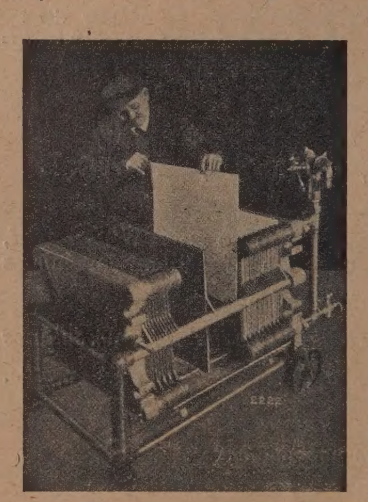
1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand



Filtre " Seitz-Zénith "

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ" 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France